

Blok	Soep (les 3)
Recept	Pureesoep – paprikasoep
Doel	Als je pureesoep wil maken dan zal je moeten weten hoe je een staafmixer moet bedienen.
Filmpje	https://www.google.nl/search?q=hoe+soep+pureren+met+staafmixer&sca_esv=c403fc4712b20e4f&sca_upv=1&ei=pngnZvKfOc-O9u8P1J2e0AQ&oq=soep+pureren&gs_l=Egxnd3Mtd2l6LXNlcAidHNVZXAgcHVyZXJlbioCCAEyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEEdI9gdQAFgAcAF4AZABAjgBAKABAKoBALgBACgBAJgCAaACBJgDAIgGAZAGCJIHATGgBwA&sclient=gws-wiz-serp#fpstate=ive&vld=cid:a7e3ee81,vid:j2OBdYo6hdU,st:0

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
1,5 rode paprika	Snijplank
250 milliliter water	Koksmes/aardappelmesje
5 gram groentebouillon	Maatbeker
1 teentje knoflook	Weegschaal
½ ui	Theelepel
½ theelepel oregano	Knoflookpers
½ theelepel basilicum	Kookpan/steelpan
Peper	Staafmixer
Zout	Pannenhappen
Olie	Soeplepel
	Soepkom
	Prullenbakje
	Weegschaal
	Pannenhappen



	Stappenplan	Check
1.	Snijd de paprika in 6 gelijke stukken.	
2.	Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten.	
3.	Snijd de paprika eerst julienne, daarna brunoise.	
4.	Snijd de ui in kleine blokjes.	
5.	Verwijder de kontjes van de knoflook.	
6.	Verwijder de schil van de knoflook.	
7.	Snijd de knoflook doormidden.	
8.	Doe ieder stukje apart in de knoflookpers.	
9.	De knoflook mag op het hoopje bij de ui.	
10.	Verwijder de knoflook die achterblijft in de knoflookpers (deze kan in het prullenbakje)	
11.	Doe 1 eetlepel olie in de kookpan/steelpan.	
12.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
13.	Zet de pan op het vuur.	
14.	Laat de olie warm worden.	
15.	Bak de ui en knoflook in de pan.	
16.	Voeg na 2/3 minuten de paprika toe.	

17.	Bak de paprika nog 3 minuten mee.	
18.	Doe het water uit de maatbeker in de pan.	
19.	Doe de bouillon erbij.	
20.	Doe de kruiden erbij (peper, zout, oregano en basilicum)	
21.	Breng de soep aan de kook → zet het vuur hoog.	
22.	Laat de soep ongeveer 15 minuten koken.	
23.	Zet het vuur uit.	
24.	Zet de kookpan op de werkbank → gebruik de pannenlappen	
25.	Pureer de soep met de staafmixer.	
26.	Schep met de soeplepel de soep in de soepkom.	